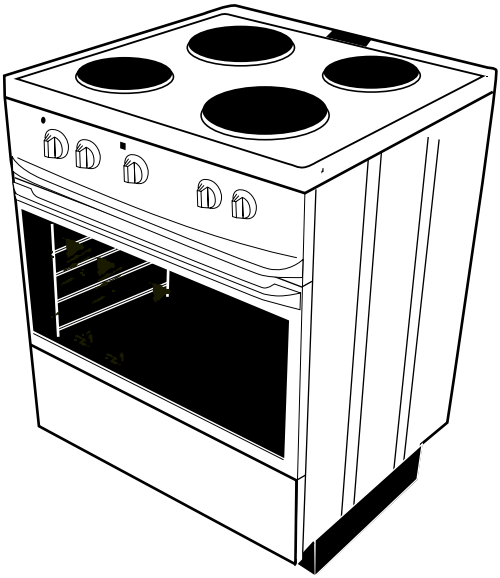


ETM 803-I

948232006

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres **nye** VOSS komfur.

Det er vigtigt at De lærer komfurets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye komfur. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender komfuret første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan komfuret anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye komfur. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af komfurets enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af komfuret kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagest i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye komfur gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

131

VOSS

Indholdsfortegnelse

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 7
Kogepladerne 8
Ovnen 8
Magasinskuffen 8
Soklen 8
Sikkerhedsudstyret 9
Tilbehøret 9
Ekstra tilbehør 9
Før De går i gang
Tilkobling af børnesikring 10
Brænd kogepladerne rene 10
Brænd ovnen ren 11
Rengør tilbehøret 11
Sådan bruger De
Kogepladerne 12
Valg af kogegrej 13
Råd og tips ved brug af kogepladerne 14
Ovnen 16
Indstillingsskema - Bagning/madlavning 17
Indstillingsskema - Stegning 20
Indstillingsskema - Grillning 22
Råd og tips ved brug af ovnen 23
Magasinskuffen 24

Indhold Side nr.

Rengøring og vedligeholdelse af
Emaljerede flader 25
Ovnventilen 25
Kogepladerne 25
Ovnen 26
Magasinskuffen 32
Service
Før De tilkalder service - Praktiske råd 39
Før De tilkalder service - Tekniske råd 41
Service og reservedele 43
Garanti 33
Produktansvar 34

Til Installatøren

Udpakning 35
Tekniske data 35
Montering 36
Installation 38

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

! Sikkerhedsinformation

Miljø information

B218

Sikkerhedsinformation

Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Gryder, kogeplader og ovn bliver meget varme ved brug, og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Kontrollér at tippesikring og grydeskærm (ekstra tilbehør) er monteret korrekt, samt at børnesikringen fungerer.

Anvendelse

Der må kun benyttes gryder og pander, som er beregnet til elkogeplader. Kontrollér at bundene er plane. Gryder med ujævn bund giver dårlig varmekontakt, hvilket medfører at overpladen bliver meget varm.
I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.

290

Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.
Kontrollér at der er slukket for komfuret når det ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal kogeplader og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes ved rengøring.
Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpære.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidevare-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke kan lege med den. Transportsikring af skuffe fjernes før brug.

Installation

Installation af komfuret må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.
Komfuret må **ikke** stilles på en ekstra sokkel, da tippesikringen sættes ud af funktion. Montér tippesikringen. Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

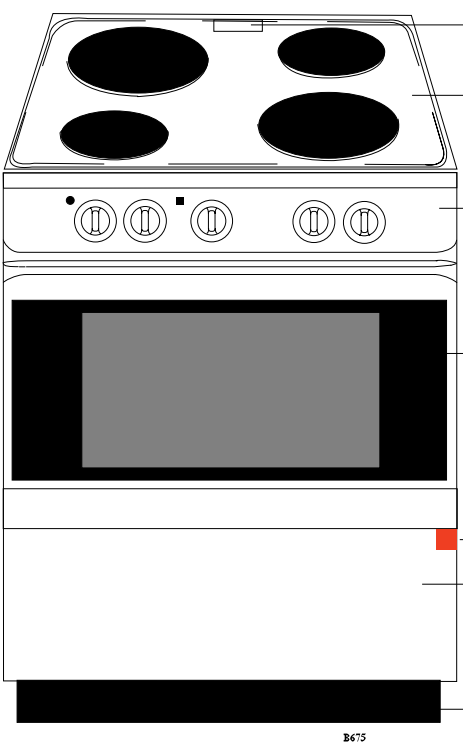
Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når komfuret skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved komfuret, og sæt børnesikringen ud af funktion.

291

Beskrivelse af produktet

Komfuret



Ovnventil

Overplade

Knapper og kontrollamper

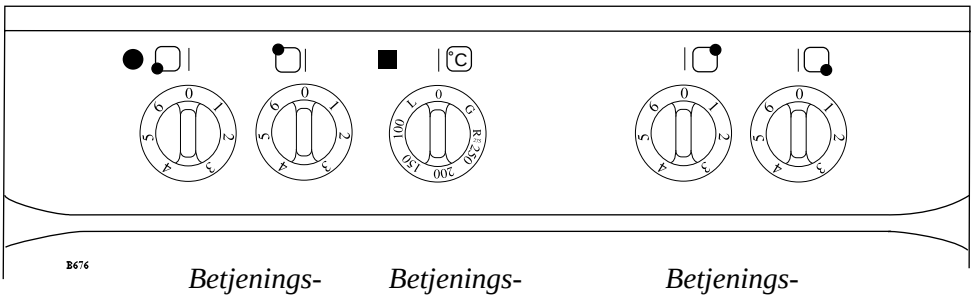
Ovn

Transportsikring

Magasinskuffe

Sokkel

Betjeningspanelet



Betjenings-knapper til kogeplader

Betjenings-knap til ovn

Betjenings-knapper til kogeplader

Kogepladerne

Kogepladerne er **lynkogeplader**, der er mærket med en rød cirkel midt i pladen. Mærket forsvinder når komfuret har været i brug et stykke tid.

Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende funktioner:

- Lys i ovnen.
- Tilberedning med traditionel ovn.
- Tilberedning med grill.

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnrummet er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnens opvarmningstid er ca. 13 min. fra kold ovn til 200˚C.

509

Magasinskuffe

Oplysning om hvordan magasinskuffen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De".

Soklen

Soklen kan højdejusteres trinløst fra 85 cm til 93,5 cm.

Sikkerhedsudstyret

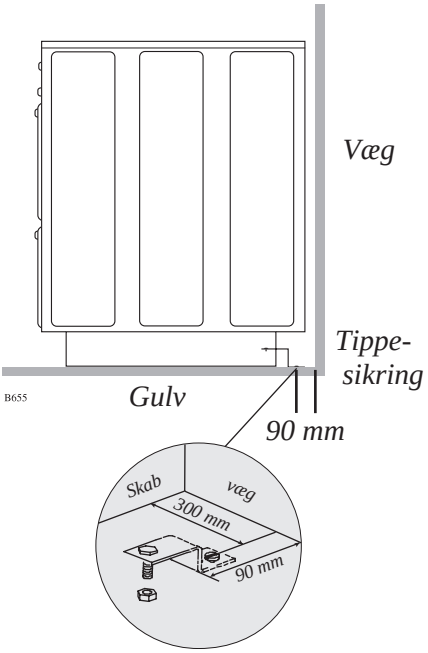
Komfuret har **tippesikring** som forhindrer at det tipper ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge.

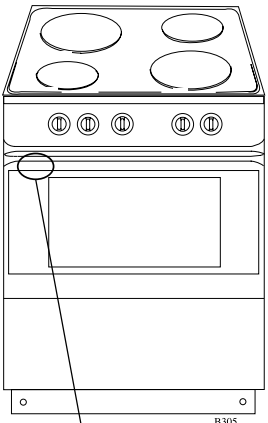
Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Ovnlågen er udstyret med børnesikring, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

Børnesikringen er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringen.





Tilbehøret

2 bageplader
1 bradepande
1 rist
Tippesikring
HPFI/HFI-blad

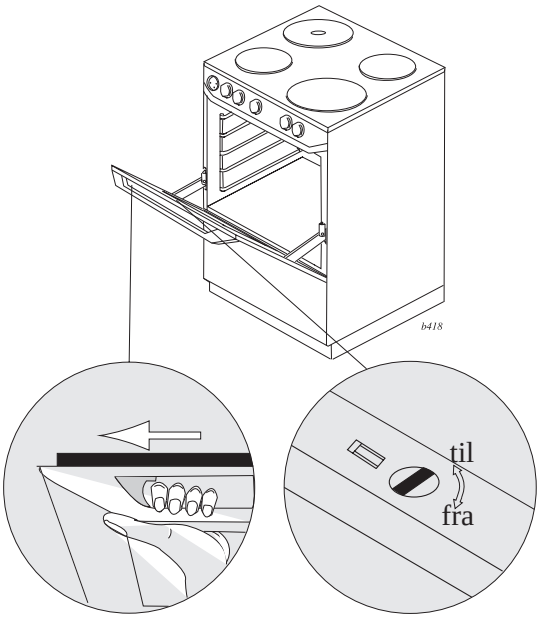
Ekstra tilbehør

Børnsikringsskærm til komfurets overplade (GYB 101-1 hvid).

194

Før De går igang

Tilkobling af børne-sikring



På ovnlågen
Børnesikringen er placeret inde i venstre side af håndtaget.
De tilkobler børnesikringen ved at dreje på den lille skrue, der sidder indvendig på lågen. Brug en mønt når de skal dreje skruen.

For at åbne ovnlågen skal De nu trykke børnesikringen til venstre, samtidig med at De åbner lågen.

⚠ Komfuret er beregnet til en normal husholdning. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Brænd kogepladerne rene

⚠ Vær opmærksom på at over-pladen bliver meget varm.

Pladerne er forbehandlet med et rustbeskyttelsesmiddel, som skal hærdes inden komfuret tages i brug.

1. Tænd for alle kogepladerne på højeste trin i ca. 3 min.
2. Tænd evt. for emhætten, da der udvikles røg og lugt.

195

Brænd ovnen ren

Hold børn under opsyn, komfuret bliver meget varmt.

1. Tænd for ovnen på 200˚C. Ovnlågen skal være lukket.
2. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue.
3. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
4. Tør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

Den første tid komfuret anvendes kan der stadig forekomme lugtgener. Dette har ingen sundhedsmæssig risiko. Gentag evt. processen.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

200

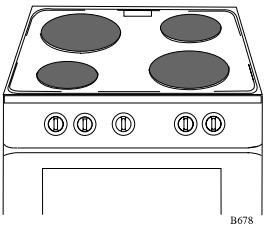
Sådan bruger De

Kogepladerne

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes. **Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.**

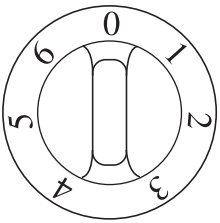
Lynpladerne

Betjeningsknapperne kan indstilles i trin fra 1 - 6, hvor 6 er højeste trin. Start på højeste trin, og skru ned når maden er i kog. Se indstillingsskema.



Indstillingsskema til lynplader:

Trin	Funktion
0	Kogepladen er slukket
1	Holde varm / videre kogning - Små portioner
2	Videre kogning Alm. -
3	Videre kogning Store -
4	Videre stegning
5	Stegning / bruning
6	Opkogning / stegning / svitsning / friturestegning

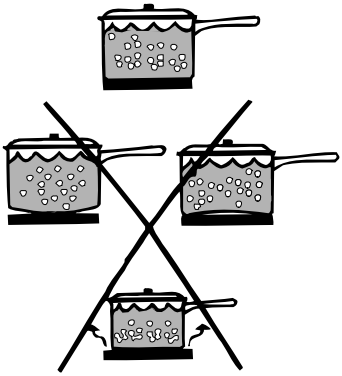


Skemaet er vejledende. Indstillingen er afhængig af gryde, mængde og indhold. Efter et stykke tid lærer De at vælge den rigtige indstilling.

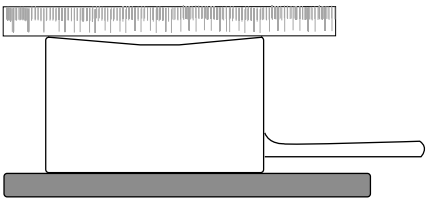
202

Valg af kogegrej

Kogegrej til massekogeplader skal:
- Dække hele kogepladen, det må gerne være lidt større.
- Være plant eller bue let indad (max. 1 mm), da bunden ved opvarmning vil bue udad.
- Være tykbundet:
- Aluminiumsgryder min. 3,5 mm bundtykkelse.
- Stålgryder min. 5 mm bundtykkelse.
- Pander min. 5-7 mm bundtykkelse.



Kontrollér kogegrejets planhed ved at stille kogegrejet med bunden opad på en bordplade og holde en lineal på bunden. En buet bund, såvel indadbuet som udadbuet, forlænger kogetiden og øger energiforbruget. Kogegrej med en buet bund kan let snurre på pladen. Hvis bundens diameter er for lille, øges energiforbruget, og maden brænder lettere fast, hvis den koger over. Det materiale, som gryder og stegepander er lavet af, er mindre vigtigt end bundens diameter og planhed, hvad angår kogetid og energiforbrug.



157

Råd og tips ved brug af kogepladerne

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Kogegrejet skal dække hele kogepladen. Det må gerne være lidt større. Husk at der kan være lidt i en stor gryde.

Kogegrejets bund skal være plan - den må gerne bue lidt indad -. Hvis bunden buer udad forlænges kogetiden betydeligt. En skæv bund kan øge elforbruget med 50 %.

Brug tætsluttende låg på gryden. Uden låg på gryden bruges der over 3 gange så meget el.

Spar på vandet: Kog i så lidt vand som muligt. Kog kartofler og grønsager med 1, 2 eller 3 dl vand.
Brug 1 dl vand på 14 cm kogeplade
Brug 2 dl vand på 18 cm kogeplade
Brug 3 dl vand på 21 cm kogeplade.

158

Læg et tætsluttende låg på gryden. Bring i kog på højeste trin og skru ned på lavest mulige trin, når det damper kraftigt ved låget. Beregn kogetiden fra De skruer ned. Vent med at kigge til kartoflerne / grønsagerne indtil kogetiden er gået.

Skru straks ned når det koger.
Vælg korrekt indstilling. Start på højeste indstilling og skru så langt ned som muligt, uden at maden går af kog

Udnyt eftervarmen: Sluk for kogepladen 5 minutter før kogetiden er slut

Anvend den varme kogeplade til næste kogning

Tø maden op i kølskab først

Det er energibesparende at tilberede i en gryde på en kogeplade i stedet for i ovnen.

Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet

B1753

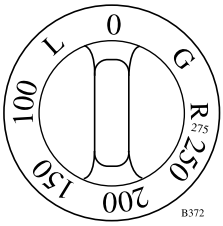
3612

Ovnen

Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Betjening

Betjeningsknappen har følgende indstillinger:



"O" Ovnen er slukket.

"L" Lys i ovnen, som er praktisk ved rengøring. Lyset er tændt ved alle indstillinger undtaget "O".

75-275˚C Temperaturindstilling for traditionel ovn. Den røde kontrollampe lyser når De tænder ovnen, og slukker når den indstillede temperatur er nået.

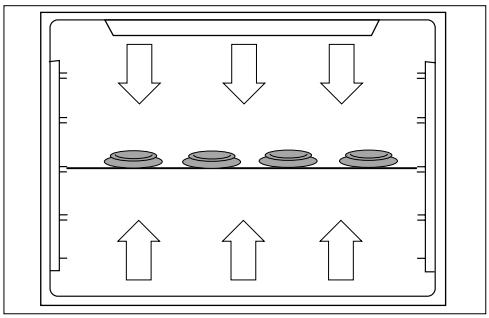
"R" Renseprogram.

"G" Grill.

245

Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i loft og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.



Bagning/madlavning

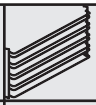
Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommes-frites o.l.

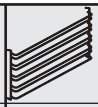
i Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

Ved tilberedning i lyse metalforme samt i forme af porcelæn og glas skal formen placeres på en bageplade. Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.

170

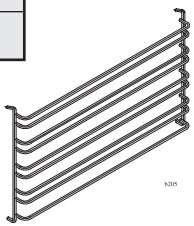
Indstillingsskema bagning / madlavning

Bagning		°C	Minut
Boller	3	200-225	8-12
Grovboller	3	200	15-20
Småt gærbrød m/fyld	3	200-225	10-12
Kringle	3	200-225	10-15
Franskbrød	1	180-200	35-40
Rugbrød	1	185-195	85-95
Flûtes	3	220-225	15-20
Bradepandekage	2-3	175-200	30-60
Sandkage	1	175	50-60
Roulade	3	200	10-12
Vandbakkelser	3	200	30-40
Småkager	3-4	160-200	6-15
Lagkagebunde	3	200-225	8-12
Marengs	3	100	50-60
Kransekage i ringe	4	220	8-12

Madlavning		°C	Minut
Fisk, kogning	1-2	160-170	ca. 60
Fisk, stegning	1-2	180-200	ca. 30-40
Farsbrød	1-2	175-200	ca. 40-60
Gratin	1-2	180-200	ca. 50-70
Leverpostej	1-2	180-200	ca. 60

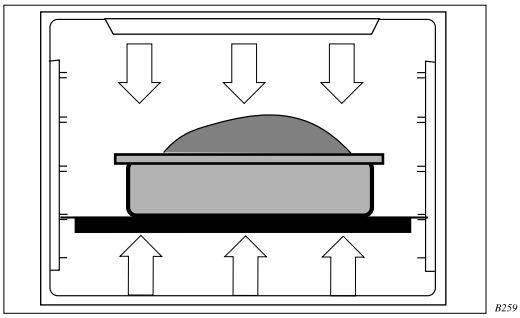
Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet"Råd og tips ved brug af ovnen".

159



Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen. Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødig meget energi.

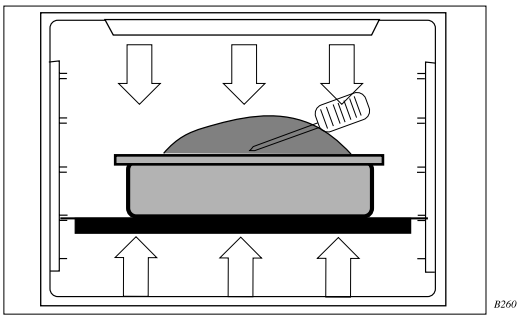


Max 5 dl vand

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.



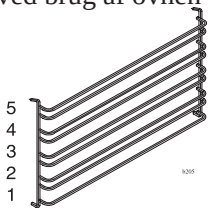
Max 5 dl vand

Indstillingsskema stegning

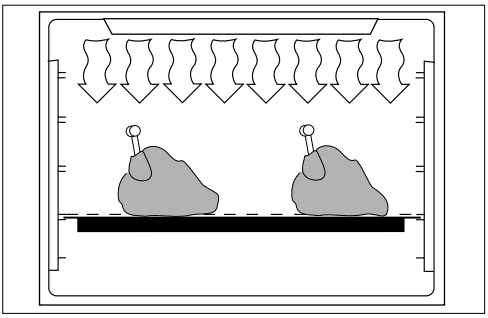
Stegning	i kødet		pr. kg. kød	Traditionel ovn
Oksekød				
Roastbeef	2	65	90	135
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	250
Viderestegning	-	-	50-60	170
Oksesteg gammeldags	2	70-75	90-120	190
Kalvekød				
Filet	3	65	50-60	190
Lammekød				
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	190
Svinekød				
Flæskesteg/ribbensteg*	3	65	60	210
Flæskesteg, langtidsstegn.*	3	65	90	170
Skinke	2	65-70	90	170
Fjerkræ				
Kylling, parteret	3	-	45	210
And*	2	-	55-60	170
And, langtidsstegn.*	2	-	5 timer	140
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	170
Kalkunbryst	3	62	60	210

163

* Efterbruning ved 250˚C i ca. 10-15 minutter.
Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Grillning



Tør dét, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet.
Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter dét, der skal grilles, i ovnen.
Læg dét, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet.
Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.
Ovnlågen skal være lukket under grillningen.
Hold øje med grillningen.
For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad.
Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen.

Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på dét, der skal grilles.
Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkryderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis dét, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

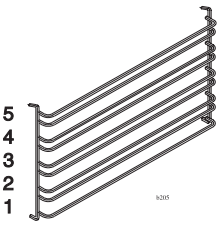
165

Indstillingsskema grillning

Grillning	Ribbe	Tid min 1. side	Tid min 2. side
Svinekotelet	3-4	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	7-10	5-6
T-bone steak	2-3	7-10	6-8
Kylling parteret	2-3	20-25	15-20
Grillpølser	3-4	3-4	1-2
Revelsben (forkogt 20 min.)	2-3	15-20	15-20
Ristning af brød	3-4	2-3	1-2
Fisk, torsk, laks	3	10	5

166

Skemaet er vejledende. De kan regulere varmen ved at placere risten med kortere eller længere afstand til grill-elementet.



Råd og tips ved brug af ovnen

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone

Sæt i kold ovn. Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.

Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.

Udnyt eftervarmen. Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.

Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.

Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.

Anvend grillen så lidt som muligt.

Tø maden op i køleskab først.

171

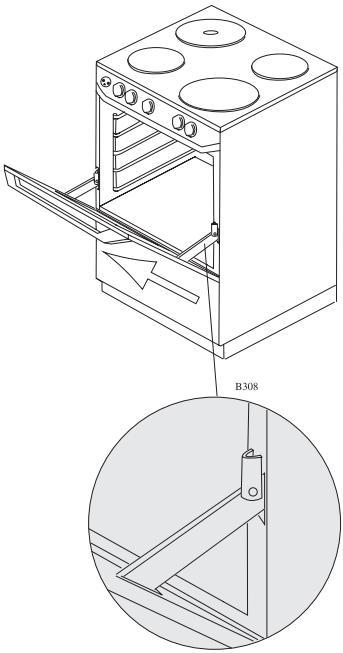
Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling. Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelse.

Sådan gør De:

1. Åben ovnlågen og løft de 2 stoppaler op.
2. Luk ovnlågen til stoppalerne går imod ovnrammen.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



Magasinskuffen

Magasinskuffen er beregnet til opbevaring af ovntilbehøret.

Magasinskuffen må **ikke** anvendes til opbevaring af madvarer i længere tid, da fugt fra madvarer kan forårsage rust i og omkring magasinskuffen

197

Rengøring og vedligeholdelse af

Tippesikringen virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret. Vær opmærksom på dette når komfuret flyttes ved rengøring bag komfuret. Af hygiejniske og sikkerhedsmæssige årsager skal pladerne og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning, og kan i værste tilfælde medføre brand.

Emaljerede flader

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud.Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en plastsvamp og håndopvaskemiddel.

Brug **aldrig** renslet, metalsvampe, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

Ovnventilen

Tag ovnventilen op og rengør den i varmt vand og håndopvaskemiddel.

Kogepladerne

Lad ikke overkog brænde fast, fjern det med det samme. En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem plade og kogegrej. Efter brug aftørres kogepladerne med en fugtig klud med håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning kan pladerne rengøres med flydende skuremiddel, svamp og vand.

Tænd kogepladerne efter rengøring. De skal være tændt til kogepladerne er helt tørre.

Hvis De bruger kogepladeskjulere skal både kogepladeskjulere og kogeplader være helt tørre inden De lægger kogepladeskjulerne på.

Rustbeskyttelse

Inden De foretager rustbeskyttelse skal pladerne være omhyggelig rengjorte.

Pladernes rustbeskyttelse bliver med tiden slidt af. De kan selv rustbeskytte pladerne.

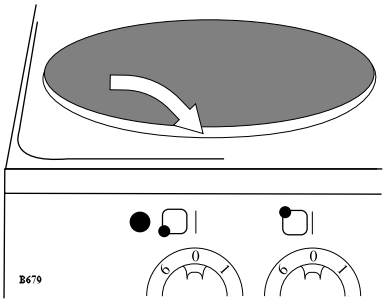
Sådan gør De:

1. Smør et tyndt lag syrefri olie på pladerne.
2. Tænd for pladerne på højeste trin i 3 min.

141

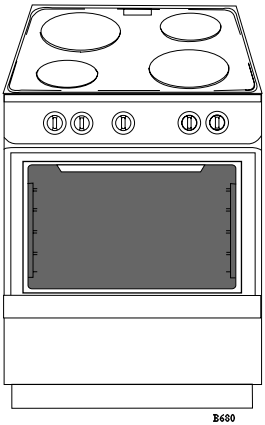
Vær omhyggelig med at rust-beskyttelsen kommer overalt på kogepladen, og godt ned ved den blanke ring.

De er velkommen til at bruge de i handelen værende midler (helst indeholdende grafit). Benyt vejledningen for pågældende middel.



Ovnen

Ved rengøring af ovnen er det en fordel at tage ovnlåge og ovnribber af.



Ovnens sider, loft og bagvæg har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200˚C.
Efter tilberedning ved lav temperatur og med kraftige fedtstænk skal renseprogrammet anvendes.
- Stil betjeningsknappen på "R".
- Lad ovnen være tændt på denne indstilling i 1½-2 timer.

⚠ Hold børn på afstand af komfuret når renseprogrammet anvendes, da komfurets front bliver varmere end ved normal brug.

Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden renseprogrammet startes.
Sådan gør De:
1. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
2. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller en blød børste. Skrub godt.
3. Lad det sidde ca. 1 time.
4. Start renseprogrammet.

Når renseprogrammet er færdigt kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

i Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:
1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100˚C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå forsigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

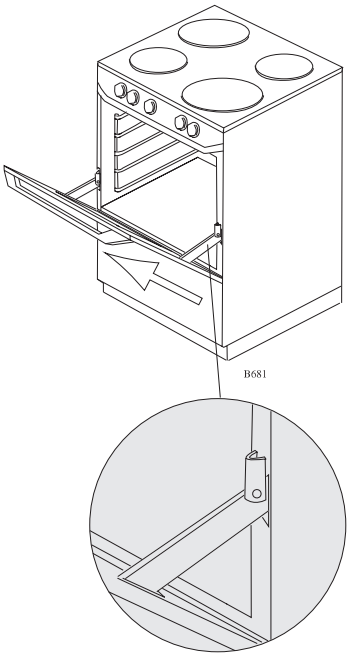
De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

Ovnlågen

Rengør emaljen med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

Aftagning af ovnlågen

1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.

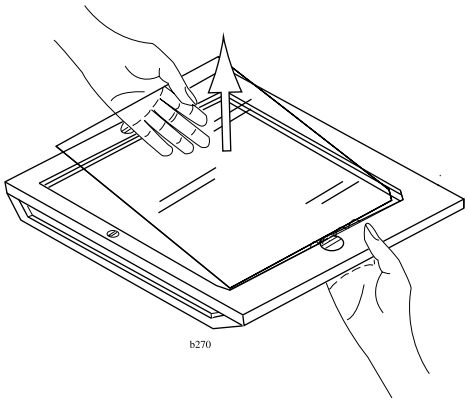


Aftagning af lågeglas

Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdet, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt.

Indvendig lågeglas

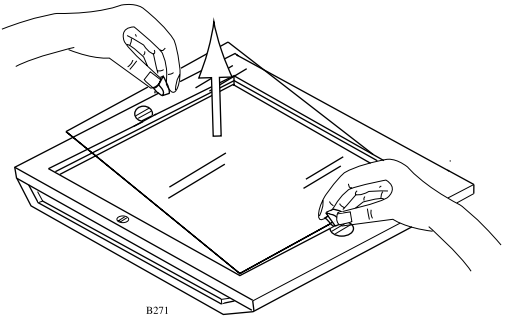
1. Drej de to messingskruer med en mønt indtil skruernes lige kant går fri af glasset.
2. Løft glasset af.



178

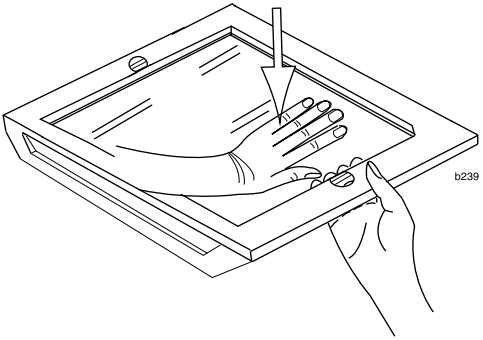
Mellemste lågeglas

1. Tag fat i fjedrene i hver side af glasset.
2. Løft glasset af.



Udvendig lågeglas

1. Lad ovnlågen ligge ned på bordet.
2. Tag fat i lågerammen og pres forsigtigt glasset ud af rammen.



Rengøring af lågeglas

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning:

1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½ time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber til at fjerne det opblødte snavs.

Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

⚠ Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

150

Ovntilbehøret

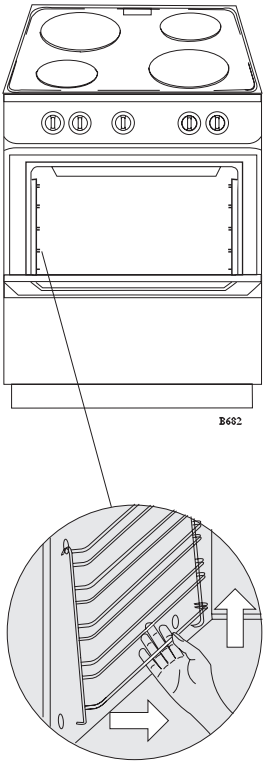
Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.

Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.



Rengøring af bageplader og bradepande

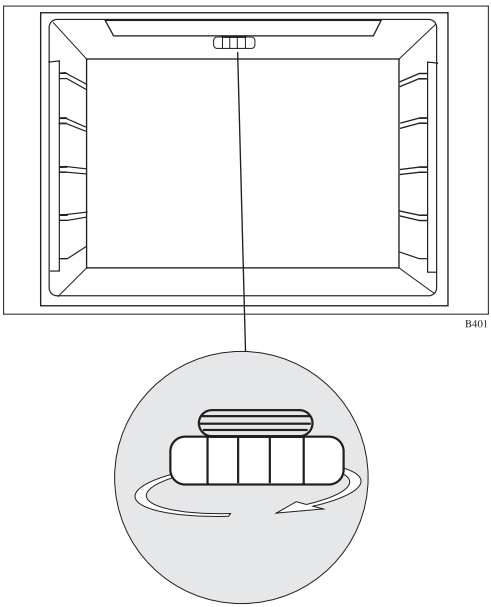
Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

Udskiftning af ovnpære

Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpæren udskiftes.

Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

Anvend kun originale pære.



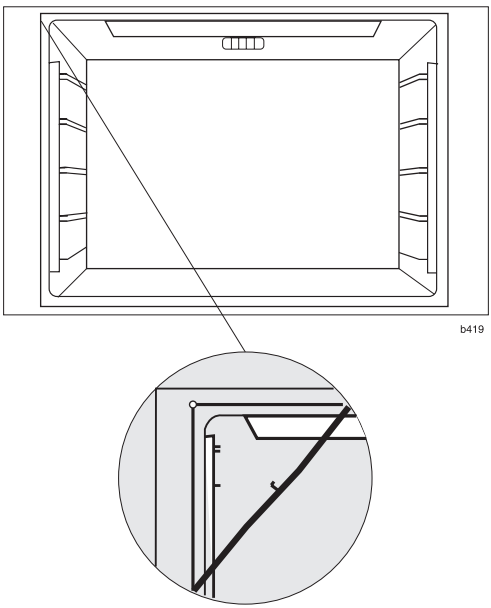
Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglasset i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub det rent, og tør efter.

Lampeglasset skal være helt tørt inden det skrues i igen.

Rengøring af tætningsliste

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.



153

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.

Kontrollamperne

Disse lamper er af glimlampetypen. Ved evt. fejl, kontakt vort Servicecenter.

Magasinskuffen

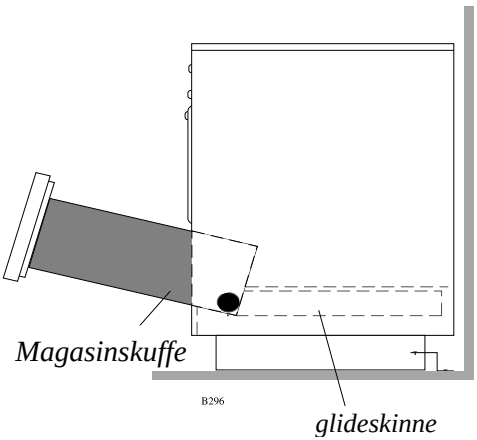
Det er nemmest at rengøre magasinskuffen, hvis De tager den ud. Det gøres således:

1. Åben skuffen
2. Træk skuffen ud til stop.
3. Løft skuffen skråt op og træk den ud.

Rengør skuffen med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Tør skuffen af. Skuffen skal være tør inden den isættes igen.

Når De skal sætte skuffen i gør De følgende:

1. Hold skuffen skråt som vist overfor.
2. Placer skuffens hjul i styreskinnerne og skub skuffen ind.



185

Garanti

Garantiperiode
1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem Deres købsnota.

Garantiens omfang
Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning, her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Garantien omfatter ikke
afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i apparatets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation. Se telefonnr. bagerst i brugsanvisningen. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Købeloven
Nærværende garanti fratager Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt.
Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

at apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

at apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.

at de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

at en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

at der er brugt uoriginale reservedele.

at skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfri og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.
På typeskiltet, som er placeret ved produktets bagside, findes oplysning om produktets serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

3263

Tekniske data

Model **ETM 803-1**:

Komfuret:

Mål:	
Bredde:	60 cm
Dybde:	60 cm
Højde:	85 - 93,5 cm
Vægt:	60 kilo
Total effekt:	9,3 kW

Kogepladerne:

Mål/effekt:	
Forreste venstre:	14,5 cm - 1500 W
Bagerste venstre:	18,0 cm - 2000 W
Bagerste højre:	14,5 cm - 1500 W
Forreste højre:	18,0 cm - 2000 W

Ovnen:

Volumen:	57 ltr.
Effekt:	
Traditionel ovn:	2000 W
Grill:	2300 W

Ovnlyset:

Pære mærket:	230-240 V, 25 W, 300°C, med E14-sokkel
Bestillingsnr:	305 172 402/3/7

Magasinskuffen:

Volumen:	45ltr.

Ret til ændringer forebeholdes.

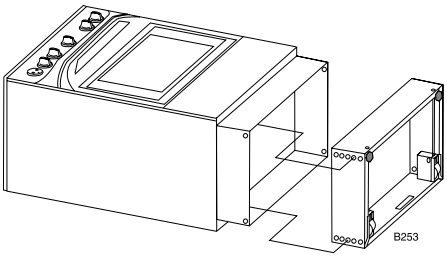
Montering

Placering af komfur i køkken

Ved indbygning må komfuret placeres direkte op mod et højt køkkenskab.

Justering af højde

Komfuret leveres i laveste højde 85 cm.
Komfuret kan reguleres i højden fra 85 cm til 93,5 cm.
I komfurets indvendige sokkel findes 4 sæt huller af hver 5 huller. Hvert hul giver mulighed for at regulere højden til 85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 og 91 cm. For at opnå en højde på 93,5 cm skruer De på hjul og justerfødder som også bruges ved opretning.



Sådan gør De:

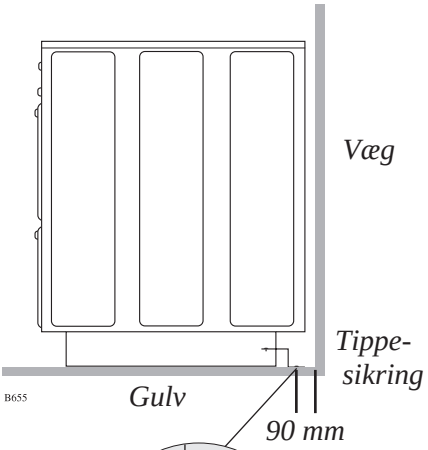
1. Læg komfuret ned på bagsiden. Benyt evt. et tæppe eller flamingoplader som mellemlæg mellem komfur og gulv.
2. Skru de 4 skruer ud, to i hver side af soklen.
3. Træk den indvendige del af soklen ud, passende til de valgte huller.
4. Skru skruerne i de nye huller og rejs komfuret op.

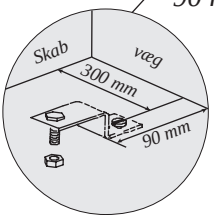
Montering af tippesikring

Tippesikringen skal forhindre, at komfuret kan tippe forover.

Sådan gør De:

1. Skru det vedlagte vinkelbeslag fast i gulvet som vist.
2. Tag skuffen ud af komfuret og skub komfuret på plads.
3. Skru den medfølgende skrue i hullet i vinkelbeslaget ved at række armene ind, hvor skuffen sad.
4. Sæt skuffen i komfuret



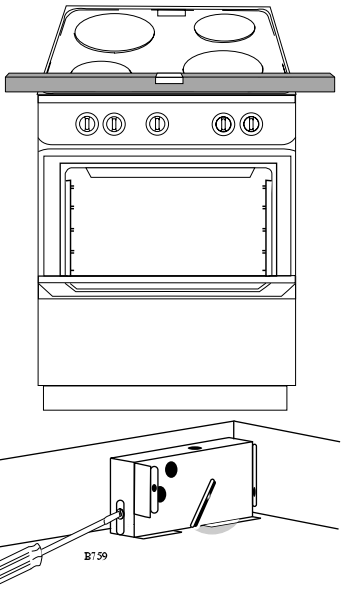


⚠ Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Opretning

Komfuret oprettes med vaterpas. Anbring vaterpasset på overpladens kanter (forkant, sidekanter, bagkant). Opretningen foretages med komfurets hjul og med komfurets justérfødder.

Hjulene findes i den bagerste del af soklen.
Højdeindstilling med hjulene foretages som vist, når komfuret er vippet lidt bagover.
Finjustering og opretning foretages med justerfødderne, som er placeret foran under soklen.

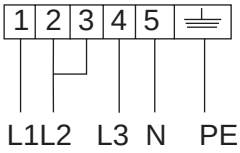


510

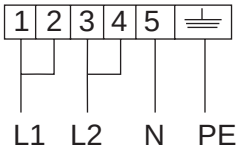
Installation

El-installation

Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.



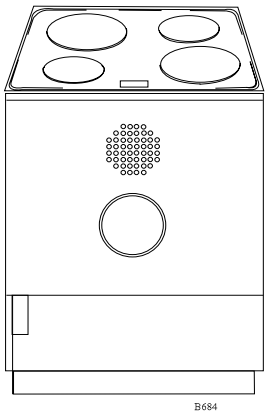
400V
3 N ~



230/400V
2N ~

Fjern bagpladen. Komfuret tilsluttes i henhold til diagrammet. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).



Ledningstype:
Min 1,5 mm² HO5 VV-F.

505

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37˚C for frisk gær og 45-50˚C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan varierer fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	For høj temperatur. Bagværket/madret er blevet for mørkt inden det er færdigt. Sænk temperaturen. For høj placering. Bagværket/madret har fået for meget overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe ned. De har placeret en mørk metalform på en bageplade. Brug rist, når De anvender en mørk metalform.

176

Problemer	Afhjælpning
Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/ madret en ribbe op. De har placeret en lys metalform eller en form af porcelæn/glas på risten. Brug bageplade når De anvender en lys metalform eller en form af porcelæn/ glas.
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.....	Porerne i emaljen er tilstoppet af fastbrændt fedt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af", hvordan De fjerner fastbrændt fedt inden brug af renseprogram.

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Komfuret/ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for komfuret. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til komfuret. (Bemærk: der er 3 sikringer).
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Tænd for ovnen på indstilling "200˚C". Hvis ovntermostatlampen slukker i løbet af ca. 13 min., er ovnen iorden.
Overpladen bliver varm.....	Overpladen bliver op til 80˚C. Den kan dog blive varmere, hvis De anvender kogegrej, der ikke har plan bund eller ikke passer til kogepladestørrelsen.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Er komfuret tilsluttet en 10 amp. sikringsgruppe, er risikoen for overbelastning stor.
Kogeplader varmer for lidt.....	Kogegrejet skal passe til kogepladestørrelsen. Kontrollér at kogegrejet har plan bund, f.eks. ved at holde det mod kanten af køkkenbordet. Bring en liter vand i kog i en gryde med låg. Kogepladen skal stilles på højeste trin. Koger vandet efter ca. 10 min., er kogepladen i orden.

244

Problemer	Afhjælpning
Pladerne er rustne.....	Hvis komfuret anvendes sjældent, f.eks i et sommerhus er det vigtigt at rust-behandle pladerne regelmæssigt. Hvis der anvendes kogepladeskjulere, må de ikke anvendes på en snavset eller fugtig plade, da det øger risikoen for rust.

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

Indgreb i apparatet under garanti perioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.
Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

148

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

325 88-0161 Rev. 13-135